



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-GV855	GRILL DAMPF GAS, TOP-Version, DOPPELMODUL mit unabhängigen Steuerungen mit 760 x 410 mm Kochfläche, komplett mit Stabgitter, Wärmeleistung 13,8 kW, Gewicht 50 kg, Außenmaße 800 x 550 x 315 mm	Lieferung 8 bis 15 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

Gasdampfgrill, TOP-Version, Doppelmodul mit unabhängiger Steuerung, Serie 550 :

- hergestellt aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Kochfeldgröße mm 760x410** ;
- **2 Kochzonen mit einstellbarer Temperatur** und unabhängiger Steuerung;
- **Außenmaße mm 800x550x315h** ;
- Gegrilltes Stangenkochen;
- Piezozündung;
- Brenner komplett mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement;
- **Wasserschublade unter den Brennern mit manueller Befüllung** ;
- Kochsystem mit **Wärmestrahlung** für **ein natürliches und gesundes Grillen**, das die besten **organoleptischen Eigenschaften und die Weichheit der Lebensmittel** hervorhebt und die **Fettverteilung** begünstigt;
- Erdgas- oder Flüssiggas-Kraftstoffversorgung;
- Erdgasverbrauch - mc/h-LPG kg/h: 1,46 / 1,08.

FREISTEHENDES Grillsystem mit GRILLVAPOR®-Technologie mit manueller Be- und Entladung. DIE TOP-LÖSUNG ist ideal, um den Platz in der Küche optimal zu nutzen.

Dank der patentierten Arris Grillvapor®-Technologie **werden der Gewichtsverlust (-20 %) und der Masseverlust reduziert, um die Portionen gekochter Speisen zu erhöhen**, was große wirtschaftliche Vorteile für diejenigen bringt, die Grillvapor® verwenden. **Die Befeuchtung des Kochfelds ermöglicht ein schnelleres Garen** (+20 % im Durchschnitt im Vergleich zu herkömmlichen Grillsystemen) und ermöglicht Ihnen ein gesundes Garen, während die Farben der Speisen lebendig bleiben. Die patentierte Arris Grillvapor®-Technologie **verbessert dank des besonderen Kochsystems auch den Geschmack und die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel und macht den Einsatz von Gewürzölen und -fetten überflüssig, was zu weiteren wirtschaftlichen Einsparungen führt**.

- **Hohe Temperaturen** für perfektes Grillen.
- Bessere **Wärmeschockabsorption** dank der besonderen Konstruktion.
- **Schnellere Reinigung**, weniger Personal für die Reinigung.
- Erhaltung der **Saftigkeit im Inneren des Lebensmittels**.
- Weniger Gewichtsverlust: - durchschnittlich 20 % (**Ersparnis für den Gastronomen**).
- Geringerer Volumenverlust des Produkts (**mehr Portionen bei gleichem Material**).
- Weniger Öl- und Gewürzverbrauch (**Einsparung von Rohstoffen**).
- Grillvapor®-Technologie für schnelleres Garen (+20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grillgeräten).
- **Reduzierung der Rauchentwicklung** im Vergleich zu herkömmlichen Grills.
- **Größere gleichmäßige Erwärmung** dank der besonderen Konstruktion.
- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels.

CE-KENNZEICHNUNG HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

AS-B55/77



Lieferung 4 bis 9 Tage

Satz mit 4 runden Beinen aus Edelstahl - Fordern Sie ein Angebot an
Set aus 4 runden Edelstahlbeinen mit verstellbaren Füßen, Höhe 42-47 cm

AS-MR855



Lieferung 8 bis 15 Tage

Offene Basiseinheit für Grill Line 550 - Kostenvoranschlag anfordern
Offener Unterschrank (3-seitig geschlossen, vorne offen) mit Zwischenboden für Grillvapor Mod. ASGV855, Abm. mm. 800x440x550h.